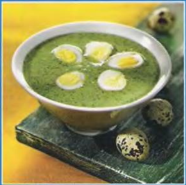
ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№08 (106) апрель 2008

журнал для тех, кто любит готовить








www.gastronom.ru

ISSN 1728-6948

■ теплый салат с чечевицей ■ картофельный салат «зайчик» ■ свинина, запеченная с травами ■ пасхальный борщ с хреном ■ пасхальный суп из зелени ■ баранина в йогуртовом маринаде ■ печенка по-строгановски ■ утка с яблоками ■ «кармашки» из лосося с горгонзолой ■ тушеный цикорий ■ заварная пасха ■ пасхальный шоколадный кекс ■ пасхальное печенье ■ пасхальный торт

Дорогие друзья!
Не так много времени осталось до светлого праздника Пасхи. Пора подумать о том, что подать на праздничный стол. В этом номере вы найдете очень много вкусных пасхальных рецептов и интересных идей оформления блюд. И не забывайте, что главное – это хорошее настроение.
А мы продолжаем ждать ваших писем на конкурс полезных рецептов. Победители получат в награду замечательные и очень нужные книги.



А за лучший рецепт выпечки будет вручена «умная» хлебопечка от всемирно известной английской компании Kenwood.
Пишите нам до 1 мая 2008 года.
Желаем успехов.

Ваша редакция







условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

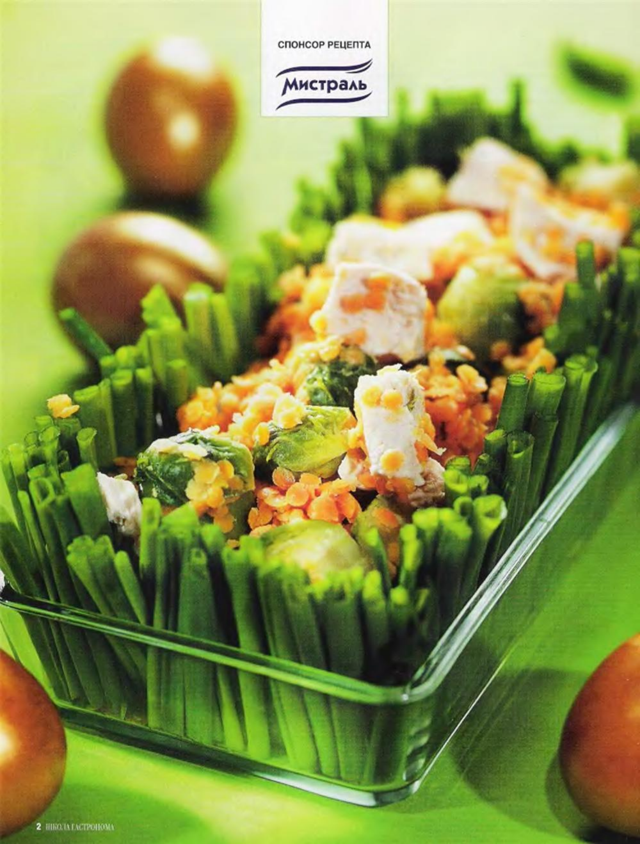
рецепты средней сложности

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

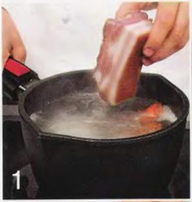
рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет

содержание


СПОНСОР РЕЦЕПТА
Мистраль

теплый салат с чечевицей

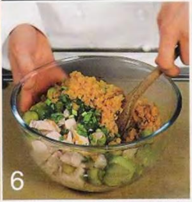












ЧТО НУЖНО:

- **2** копченые куриные грудки
- **100 г** сырокопченой грудинки
- **1** морковка
- **1** луковица
- **1** лавровый лист
- **400 г** свежемороженой брюссельской капусты
- **200 г** **красной чечевицы «Мистраль»**
- пучок зеленого лука

Для заправки:

- **1** зубчик чеснока
- **2 ст. л.** бальзамического уксуса
- **4 ст. л.** растительного масла
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 584,5 ккал,
белки – 29,7 г, жиры – 35,7 г, углеводы – 36,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 С куриных грудок удалить кожу. Мясо грудок и грудинку положить в кастрюлю с 2 л кипящей воды. Дать закипеть, добавить очищенные морковь и лук, положить лавровый лист и варить 10 мин.

2 Шумовкой выложить на блюдо куриные грудки и овощи, грудинку оставить в кастрюле.

3 Положить в кастрюлю с бульоном брюссельскую капусту. Довести до кипения и шумовкой переложить капусту на блюдо.

4 Всыпать в эту же кастрюлю чечевицу. Отварить до готовности, отбросить на дуршлаг, грудинку удалить, а чечевице дать немного остыть.
Куриные грудки нарезать кубиками. Каждый кочанчик капусты разрезать пополам. Зеленый лук вымыть, обсушить и измельчить.

5 **Приготовить заправку.** Чеснок раздавить, растереть со щепоткой соли. Добавить уксус и масло. Приправить солью и перцем по вкусу, перемешать.

6 Смешать в миске чечевицу, курицу и капусту. Полить подготовленной заправкой, присыпать зеленым луком.

КСТАТИ

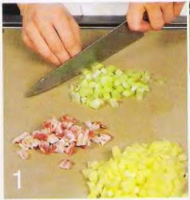
Красная чечевица самый быстроготовящийся продукт из бобовых зерен. Она легко разваривается, превращаясь в пюре благородного золотистого цвета. Именно поэтому красная чечевица прекрасно подходит для приготовления супов, соусов и паштетов. Пряный мягкий вкус красной чечевицы хорошо сочетается с овощными гарнирами, луком, чесноком, а также рисом, пастой и всевозможными специями.



картофельный салат «зайчик»

ЧТО НУЖНО:

- **2** вареные картофелины
- **100 г** консервированного зеленого горошка
- **2** стебля черешкового сельдерея
- **2** маринованных огурчика
- **50 г** каперсов
- **200 г** варено-копченого окорока
- **4 ст. л.** майонеза
- **4** крутых яйца
- **1** стручок фасоли
- **2** веточки петрушки
- горошины душистого перца
- соль, перец по вкусу


1


2


3



Время приготовления: 15 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 451,6 ккал,
белки – 15,9 г, жиры – 37 г, углеводы – 13,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель, сельдерей, огурцы и окорок нарезать кубиками. Добавить горошек, каперсы и майонез, перемешать. Выложить салат на порционные тарелки в виде круглой платформы.

2 Петрушку вымыть, обсушить и разобрать на небольшие веточки. Отложить 8 листиков, из оставшейся зелени сделать на салате «газон».

3 С помощью кусочка деревянной зубочистки, насаженного на горошину душистого перца, прикрепить к каждому яйцу по 2 листика петрушки. Это будут носик и усики. Так же сделать глазки. Сверху каждого яйца сделать по 2 небольших надреза и вставить в них вырезанные из стручка фасоли «ушки». Поместить зайчиков на салат.



свинина, запеченная с травами

ЧТО НУЖНО:

- **1** свиной окорок весом 2,5 кг
- **3** веточки базилика
- **3** веточки кинзы
- **1** веточка тархуна
- **0,5** головки молодого чеснока
- **0,5 ч. л.** семян кориандра
- **1 ч. л.** зиры
- **5** горошин черного перца
- • щепотка молотого мускатного ореха
- **300 г** консервированной зеленой фасоли
- • растительное масло для обжаривания
- • соль по вкусу

Время приготовления: 1 час 45 мин.
Порций: 10
В 1 порции: 755,7 ккал,
белки – 33 г, жиры – 61,6 г, углеводы – 17,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Окорок вымыть. Сделать сбоку глубокий разрез таким образом, чтобы мясо можно было открыть, как книгу. Вырезать кость.

2 Чеснок вымыть и измельчить. Кориандр, зиру и черный перец растолочь в ступке, добавить мускатный орех.

3 Базилик, кинзу и тархун вымыть. Не измельчая, вложить зелень в мясо вместе с молодым чесноком. Присыпать 1/3 измельченных специй.

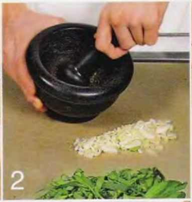
4 Придать мясу форму окорока. Перевязать бечевкой.

5 Разогреть в сковороде 3–4 ст. л. растительного масла. Обжарить окорок, по 4 мин. с каждой стороны.

6 Переложить мясо в форму для запекания, присыпать солью и оставшимися специями, накрыть фольгой. Запекать в разогретой до 200 °С духовке 1 ч. Затем снять фольгу и готовить еще 15 мин. Дать остыть до комнатной температуры, затем завернуть в пленку и поставить в холодильник.

Перед подачей к столу нарезать порционными кусками. Подавать с зеленой фасолью.

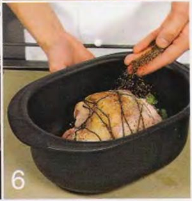













СПОНСОР РЕЦЕПТА
Tupperware

пасхальный борщ с хреном

ЧТО НУЖНО:

- **500 г** свинины с косточкой
- **100 г** сырокопченого сала
- **1** корень петрушки
- **2** свеклы
- **1** помидор
- **по 2** морковки и луковицы
- **1 кг** квашеной капусты
- **4 ст. л.** столового хрена
- **1 ст. л.** винного уксуса или сока лимона
- **2 ст. л.** растительного масла
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 8
В 1 порции: 219,4 ккал,
белки – 3,3 г, жиры – 18,6 г, углеводы – 9,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

При приготовлении супа мы использовали изделия Tupperware®.

1 Одну морковку, одну луковицу и корень петрушки очистить **вертикальной овощечисткой** и обжарить на сухой раскаленной сковороде, 4 мин.

2 Свинину вымыть, положить в **кастрюлю «Мираж» (4,5 л)**, залить 4 л воды и довести до кипения. Снять пену **ложкой для смешивания «Космос»**. Добавить обжаренные овощи, соль, перец и варить на среднем огне 1 ч.

3 Свеклу, оставшиеся лук и морковь очистить овощечисткой. Очистки от свеклы сложить в миску «Супер хит-парад» (1 л) с ледяной водой и поставить в холодильник на 30 мин. Затем процедить и поставить на огонь. Как только вода начнет закипать, снять с огня. Лук, морковь и свеклу натереть на **терке «Веселый кулинар»**. Помидор нарезать кубиками.

4 Разогреть в сковороде **«от Шефа»** растительное масло и обжарить лук, морковь и свеклу, помешивая **силиконовым скребком**, 4 мин. Влить уксус, тушить 10 мин. Добавить помидоры и готовить еще 4 мин. Снять с огня.













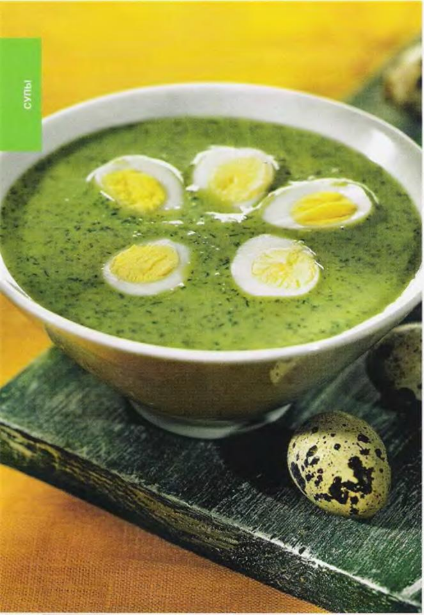
5 Нарезать капусту и сало небольшими кусочками на разделочной доске **ножом «от Шефа»**. Сало обжарить на сухой сковороде до шкварок. Добавить капусту и готовить, помешивая, 6 мин.

6 Мясо и овощи вынуть из бульона. Бульон процедить. Положить обжаренные овощи, варить 10 мин. Добавить хрен. Довести борщ до кипения. Приправить солью и перцем. Развести борщ свекольным отваром до нужного цвета.

КСТАТИ



Терка «Веселый кулинар» – уникальное изделие, при помощи которого можно быстро измельчить и натереть самые разнообразные продукты. Теперь в комплект входит защита для пальцев, предохраняющая от порезов и царапин на руках. Терка составляет прекрасный комплект с любой из чаш, входящих в набор «Веселый кулинар», и дает возможность шинковать продукты непосредственно в чашу.



пасхальный суп из зелени

ЧТО НУЖНО:

- **1,5 л** куриного бульона
- **4** пучка кинзы
- **2** пучка петрушки
- **200 г** сливочного сыра
- **0,5** стакана молотого миндаля
- **6** перепелиных яиц, сваренных вкрутую
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 15 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 198 ккал,
белки – 7,4 г, жиры – 16,6 г, углеводы – 4,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Миндаль обжарить на сухой раскаленной сковороде, постоянно помешивая, 3 мин.

2 Зелень вымыть и обсушить. Сложить кинзу, петрушку, миндаль и сливочный сыр в блендер и измельчить в пюре. Продолжая взбивать, влить 2 стакана куриного бульона.

3 В кастрюле разогреть оставшийся бульон, влить получившееся пюре и довести до кипения. Уменьшить огонь до минимума, посолить, поперчить и варить 7 мин. Яйца очистить и разрезать пополам.

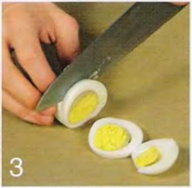
Суп разлить по тарелкам и подать, украсив перепелиными яйцами.



1

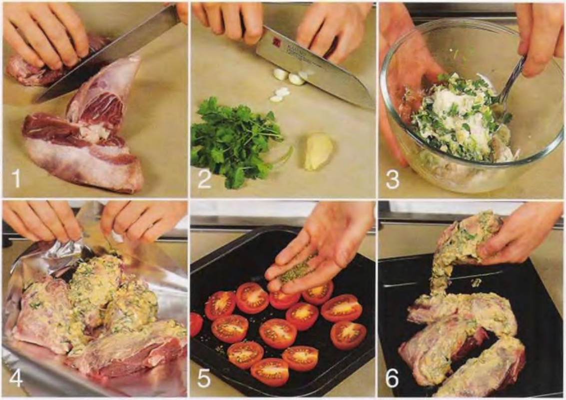


2



3





баранина в йогуртовом маринаде

ЧТО НУЖНО:

- **1** баранья нога на кости весом 1,5 кг
- **150 мл** натурального йогурта
- • кусочек корня имбиря размером 2,5 см
- **2** зубчика чеснока
- **4** веточки кинзы
- **300 г** помидоров черри
- **2 ст. л.** растительного масла
- • щепотка перца чили
- • щепотка орегано
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 15 мин. + 2 часа
Порций: 4
В 1 порции: 1028 ккал,
белки – 86,7 г, жиры – 73,3 г, углеводы – 5,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разрубить баранью ногу на куски шириной 2,5–3 см. Мясо вымыть и обсушить.

2 Имбирь очистить от кожуры, натереть на терке. Чеснок очистить и нарезать тонкими ломтиками. Кинзу вымыть, обсушить и измельчить.

3 Смешать йогурт с имбирем, чесноком, кинзой, чили, черным перцем и солью.

4 Натереть мясо получившейся смесью, завернуть в фольгу и поместить в холодильник на 2 ч, а лучше на ночь.

5 Отдельно приготовить помидоры. Разогреть духовку до 180 °С. Помидоры вымыть и разрезать пополам. Невысокую форму для запекания смазать 0,5 ст. л. растительного масла, положить в нее помидоры срезом вверх, посыпать орегано. Готовить в духовке 10 мин. Духовку не выключать.

6 Противень смазать оставшимся растительным маслом, уложить на него мясо. Запекать 1 ч, пока маринад не образует коричневую корочку.

Подавать с помидорами.

печенка по-строгановски

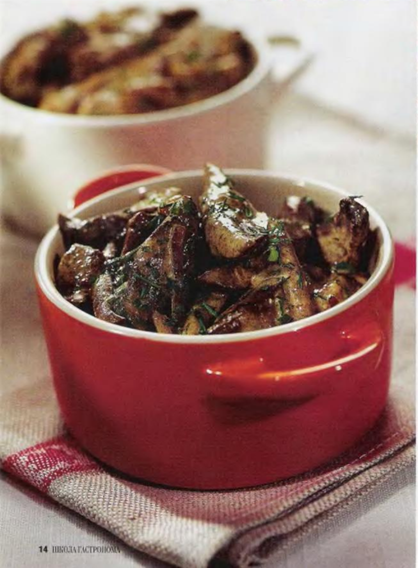
ЧТО НУЖНО:

800 г говяжьей печенки
500 мл молока
2 луковицы
• пучок зеленого лука
• пучок укропа
50 г сливочного масла
200 г сметаны
• соль, перец по вкусу









Время приготовления: 45 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 495,8 ккал,
белки – 41,2 г, жиры – 31,7 г, углеводы – 11,4 г

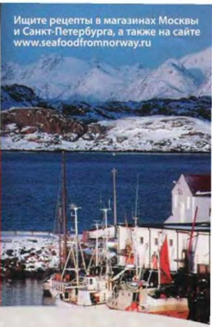
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Печенку вымыть, очистить от пленки и нарезать соломкой. Положить в миску, залить молоком и оставить на 30 мин., затем отбросить на дуршлаг. Репчатый лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Зеленый лук и укроп вымыть, обсушить и измельчить.

2 Разогреть в сковороде масло, обжарить репчатый лук, 4 мин. Добавить печенку и готовить, помешивая, 5 мин.

3 Добавить зелень и сметану. Тушить на небольшом огне 7 мин.





ХОЛОДНЫЙ БОРЩ С НОРВЕЖСКОЙ СЕЛЬДЬЮ

ИНГРЕДИЕНТЫ:
- Норвежская слабосоленая сельдь – 1 шт.
- Кефир – 500 мл
- Холодный нежирный куриный бульон – 300 мл
- Яйца – 4 шт.
- Отварная свекла – 200 г
- Картофель – 400 г
- Зеленый лук, укроп, соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Картофель нарезать квадратами со стороной примерно по 4 см, отварить и остудить. Норвежскую сельдь разделать на филе и нарезать ломтиками. Кефир взбить, добавить бульон, нарезанную соломкой отварную свеклу, часть шинкованного зеленого лука и укропа. При подаче к столу в тарелки положить по три кубика картофеля и на каждый – по ломтику сельди. Залить жидкость так, чтобы сельдь была выше уровня супа.

В тарелки положить дольки вареного яйца. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком и укропом.





утка с яблоками

ЧТО НУЖНО:

- **1** утка весом 2,5 кг
- **1 кг** кислых яблок
- **2** головки молодого чеснока
- **1** луковица
- **2 ч. л.** приправы гарам масала
- **2 ст. л.** оливкового масла
- **0,5 ч. л.** черного молотого перца
- **1** стакан белого портвейна
- **2–3** капли соуса табаско
- **1,5 кг** молодого картофеля
- растительное масло для обжаривания
- соль по вкусу

Время приготовления: 2 часа 20 мин.
Порций: 8
В 1 порции: 948,4 ккал,
белки – 48,9 г, жиры – 66 г, углеводы – 39,7 г













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Утку выпотрошить, тщательно вымыть и обдать крутым кипятком; при необходимости ощипать.

2 **Приготовить соус.** Лук очистить и измельчить. Утиные потроха и шею вымыть, обсушить и обжарить с луком в 2 ст. л. разогретого растительного масла, 5 мин. Влить портвейн, готовить, пока жидкость полностью не выпарится. Добавить 0,5 стакана воды и готовить на слабом огне 40 мин. Посолить, поперчить. Утиную шею удалить, оставшееся содержимое сковороды переложить в блендер и измельчить в пюре. Перелить в соусник, сохранять теплым до подачи к столу.

3 Яблоки вымыть, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину. С чеснока снять верхнюю кожицу, затем нарезать его кусочками, соединить с яблоками, присыпать солью и приправой гарам масала, перемешать.

4 Нафаршировать утку яблоками и чесноком, разрез зашить.

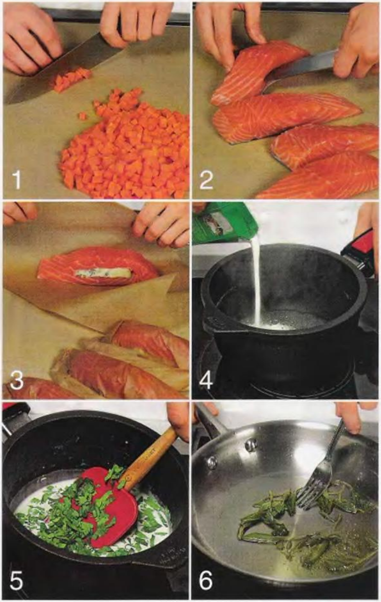
5 Сделать на утиной коже несколько проколов вилкой, чтобы при запекании выходил лишний жир.

6 Смешать оливковое масло, табаско, черный перец и соль. Обмазать получившейся смесью утку. Выложить в форму для духовки. Запекать под крышкой 1 ч 30 мин. при 190 °С. Затем снять с формы крышку, а на решетку духовки положить вымытый и разрезанный пополам картофель. Готовить все вместе еще 30 мин.

Подавать с соусом и печеным картофелем.


СПОНСОР РЕЦЕПТА
СТОКМАНН

«кармашки» из лосося с горгонзолой



ЧТО НУЖНО:

- **4** кусочка филе лосося (по 150 г каждый)
- **600 г** моркови
- **150 г** горгонзолы
- **2** веточки свежего шалфея
- **1** стакан сливок жирностью 22%
- **1 ст. л.** лимонного сока
- пучок петрушки
- оливковое масло для обжаривания
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 807,5 ккал,
белки – 43,5 г, жиры – 64,6 г, углеводы – 13 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Морковь очистить и нарезать небольшими кубиками. В кастрюле вскипятить воду, добавить немного соли и лимонный сок, положить морковь. Готовить 5 мин., затем откинуть морковь на дуршлаг. Отвар сохранить.

2 Горгонзолу разделить на 4 части. Сбоку каждого филе сделать глубокий продольный разрез, чтобы получился «кармашек».

3 Положить внутрь «кармашка» горгонзолу. Филе посолить, поперчить по вкусу, завернуть в бумагу для запекания и поместить в разогретую до 200 °C духовку на 15 мин.

4 Смешать морковный отвар со сливками и прогреть, не доводя до кипения. Приправить солью и перцем.

5 Добавить нарубленную петрушку, перемешать и сразу же снять с огня.

6 Шалфей быстро обжарить на оливковом масле.

Выложить на порционные тарелки листья шалфея, рядом положить приготовленную морковь, полить ее получившимся соусом. Сверху поместить филе лосося.

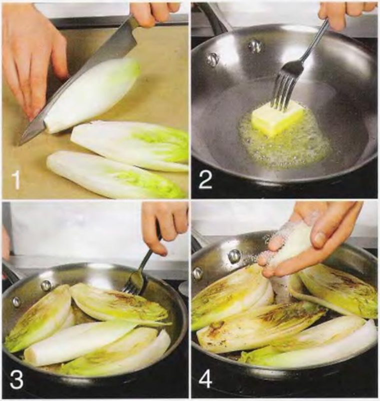
КСТАТИ

Кроме горгонзолы и других голубых итальянских сыров, в гастрономе «Стокманн» вы найдете еще более 500 различных сортов сыра.





тушеный цикорий



Последние годы в продаже появился мало кому известный плод, похожий на крошечную капусту. Кто-то его называет эндивием, кто-то витлуфом, но большинство зовет цикорием. Скажем прямо, к горьковатому вкусу этого растения надо привыкнуть. Но привыкли же к руколе! И научились есть ее с удовольствием.

Цикорий очень полезен, так как исключительно богат минеральными солями, калием, кальцием, фосфором, железом, каротином – список можно продолжать. Это растение просто необходимо тем, кто страдает болезнями почек и печени. А еще цикорий улучшает состав крови и поднимает настроение.

Может быть, поэтому он очень популярен в западноевропейской кухне, где его умело сочетают с другими продуктами.

Цикорий можно есть сырым, в сборных салатах. Его листиками можно прокладывать начинки для сэндвичей. А еще их используют как порционные тарелочки при подаче салатов и закусок. Цикорий жарят, тушат и запекают на гриле.

Покупая цикорий, выбирайте кочанчик посветлее, плотный и не морщинистый. Размер тоже имеет значение – чем меньше кочан, тем меньше в нем горечи. И помните, цикорий не любит света. Выращенный в темном подвале, на свету он становится очень горьким. Поэтому хранить его надо в темном месте. Хотя лучше не хранить, а сразу съесть.

ЧТО НУЖНО:

2 крупных кочана цикория
1 ст. л. растительного масла
1 ст. л. сливочного масла
0,5 ч. л. коричневого сахара
- соль по вкусу
- свежие листья базилика или петрушки для украшения

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 2
В 1 порции: 187 ккал,
белки – 0,4 г, жиры – 9,7 г, углеводы – 24,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 С кочанов цикория снять верхние листья. Разрезать каждый кочан вдоль пополам. У молодых кочанов можно не вырезать сердцевину.

2 В глубокой сковороде разогреть растительное и сливочное масло.

3 Положить цикорий срезом вверх. Жарить 8–10 мин., до золотистого цвета.

4 Посыпать сахаром и солью. Перевернуть и обжарить с другой стороны, 5 мин. Добавить 125 мл воды, накрыть и тушить на небольшом огне 10–15 мин. Подавать как самостоятельное блюдо или как гарнир к мясу и рыбе.





заварная пасха

ЧТО НУЖНО:

500 г	рыночного творога
2	желтка
0,5	стакана сахара
2,5 ст. л.	молока
100 г	сливочного масла
1 ч. л.	ванильного сахара
100 г	разноцветных цукатов
2 ст. л.	рубленых грецких орехов

Время приготовления: 25 мин. + 10 часов
Порций: 6
В 1 порции: 503,3 ккал,
белки – 17 г, жиры – 33,7 г, углеводы – 32,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Творог отжать через 2 слоя марли, затем протереть через сито.

2 Желтки растереть с сахаром, влить молоко. Поставить смесь на водяную баню и прогревать, помешивая, до загустения. До кипения не доводить.

3 Перелить горячую смесь в большую миску, добавить сливочное масло, перемешать. Всыпать ванильный сахар, цукаты и грецкие орехи. Еще раз перемешать. Небольшими порциями добавить к смеси творог, каждый раз тщательно перемешивая.
Сложить массу в марлевый мешочек и подвесить на 10–12 ч. После чего придать пасхе нужную вам форму и украсить свежими ягодами или фруктами.









пасхальный шоколадный кекс

Время приготовления: 2 часа 10 мин.
Порций: 10–12
В 1 порции: 586,6 ккал,
белки – 8,8 г, жиры – 36,6 г, углеводы – 55,5 г



1


2


3


4


5

ЧТО НУЖНО:

150 г черного шоколада (содержание какао 70%)
1 ст. л. сливочного масла
200 г маргарина для выпечки **«Жар-Печка»**
200 г сахара
4 яйца
250 г муки
1 ч. л. разрыхлителя
100 г молотого миндаля
3 ст. л. какао-порошка
1 ст. л. молока

Для крема:

150 мл сливок жирностью 35%
175 г черного шоколада (содержание какао 70%)
- свежие ягоды для украшения

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Поломанный на кусочки шоколад положить вместе с маслом в огнеупорную посуду. Поместить на кастрюлю с кипящей водой так, чтобы дно посуды не касалось воды. Нагревать, пока шоколад полностью не растопится. Дать маргарину для выпечки **«Жар-Печка»** нагреться до комнатной температуры, положить его в большую миску. Добавить яйца, перемешать.

2 Всыпать просеянную с разрыхлителем муку и 2/3 молотого миндаля. Взбивать миксером 2 мин. Переложить половину получившегося теста в другую миску, добавить какао и молоко. Перемешать. В оставшееся тесто положить оставшийся миндаль, перемешать.

3 На дно сферической формы для выпечки положить вырезанный из пергамента круг. Выложить 2 ст. л. светлого теста и 1 ст. л. шоколадного. Сверху полить небольшим количеством растопленного шоколада так, чтобы шоколад не соприкасался со стенками формы (иначе он пригорит при выпекании). Продолжать выкладывать порциями светлое, шоколадное тесто и растопленный шоколад.

4 Тыльной стороной ложки сделать в тесте 2–3 круговых движения чтобы получился мраморный рисунок, затем разровнять поверхность. Поставить в разогретую до 160 °С духовку на 1 ч 40 мин. Готовый кекс достать из духовки, дать полностью остыть в форме, затем перевернуть на блюдо и снять форму.

5 **Приготовить крем.** Шоколад натереть на терке. Сливки довести до кипения, добавить шоколад, перемешать и снять с огня. Дать остыть в течение 30 мин., время от времени перемешивая. Промазать получившимся кремом поверхность кекса.

Украсить ягодами.

КСТАТИ



Маргарин «Жар-Печка» наиболее подходит для выпечки и благодаря входящим в его состав компонентам позволяет добиться более равномерной структуры теста, обеспечить упругость мякиша, предохранить готовое изделие от зачерствения. Опытные хозяйки знают, что тесто на маргарине получается более воздушным и легким, масло же, наоборот, тесто утяжеляет. При этом вкус готового изделия не изменится, а выпечка станет более легкой и полезной.



пасхальное печенье

ЧТО НУЖНО:

- **100 г** сливочного масла
- **6 ст. л.** сахара
- **1** яйцо
- **1 ст. л.** молока
- **250 г** муки
- **180 г** сахарной пудры
- **3 ст. л.** лимонного сока
- половинки консервированных абрикосов

Время приготовления: 50 мин.
Количество: 25 штук
В 1 штуке: 43,2 ккал,
белки – 0,4 г, жиры – 2,4 г, углеводы – 4,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сливочное масло размягчить и миксером взбить с сахаром. Продолжая взбивать, добавить яйцо и молоко.

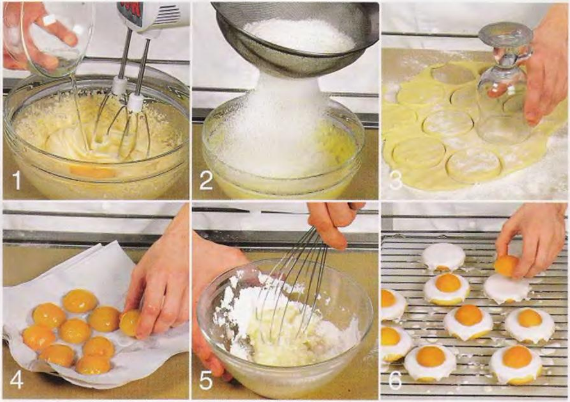
2 Просеять муку и смешать с яично-масляной смесью. Замесить мягкое тесто.

3 На слегка присыпанном мукой столе раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм. С помощью формы вырезать из теста кружки диаметром примерно 6 см. Разогреть духовку до 180 °С. Противень смазать маслом и застелить листом пергамента. Выложить кружки из теста на противень. Поставить в духовку на 10–12 мин. Дать печенью остыть на противне в течение 15 мин., затем переложить его на решетку и полностью охладить.

4 Половинки абрикосов выложить на бумажные салфетки, дать обсохнуть.

5 Для глазури смешать сахарную пудру с лимонным соком.

6 Смазать глазурью каждое печенье. В центр печенья поместить половинки абрикосов. Дать глазури застыть.





пасхальный торт

ЧТО НУЖНО:

Для начинки:
- **2** стакана сливок жирностью 35%
- **0,5** стакана сахара
- **350 г** черного шоколада
- **100 г** сливочного масла

Для теста:
- **2,5** стакана муки
- **1 ч. л.** разрыхлителя
- **1 ч. л.** соды
- **0,5 ч. л.** соли
- **200 г** сливочного масла
- **300 г** сахара
- **4** яйца
- **1** стакан молока

Для украшения:
- **300 г** сливочного сыра
- **2** стакана сахарной пудры
- **100 г** сливочного масла
- **0,5** стакана сливок жирностью 9%
- **1 ст. л.** сахара
- вафельные трубочки и засахаренные фрукты

Время приготовления: 2 часа 30 мин. + 10 часов
Порций: 10–12
В 1 порции: 1078 ккал,
белки – 10,3 г, жиры – 60,4 г, углеводы – 123,3 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить начинку.** Шоколад натереть на терке. Сливки перелить в сотейник, добавить сахар и прогревать, помешивая, пока сахар не растворится полностью. Снять с огня, добавить шоколад и размешать до однородности. Добавить масло, перемешать и поставить в холодильник на ночь.

2 **Приготовить тесто.** Просеять в миску муку с разрыхлителем, содой и солью. Миксером взбить сливочное масло с сахаром в пышную массу. Продолжая взбивать, добавить по одному яйца. Постепенно, не выключая миксера, в 4 приема, добавить муку и молоко. Должно получиться гладкое однородное тесто. Разделить его на 3 части.

3 Круглую форму смазать маслом, дно накрыть пергаментом. Выложить в форму 1 часть теста и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 25 мин. Корж остудить в течение 5 мин., затем вынуть из формы и переложить на решетку. Так же испечь еще 2 коржа.

4 **Приготовить сырно-сливочную смесь.** Сливочный сыр взбить с 1 стаканом сахарной пудры и маслом. Сливки взбить с оставшейся пудрой. В 3 приема ввести сливки в сыр. Поставить в холодильник минимум на 1 ч.

5 Промазать 2 коржа приготовленной начинкой. Сложить их друг на друга, сверху поместить третий корж. Покрыть торт сырно-сливочной смесью. Поставить в холодильник на 2 ч.

6 Сахар растопить в сковороде, положить вафельные трубочки и быстро обжарить их в карамели. Переложить на тарелку. Перед подачей украсить торт карамельными трубочками и фруктами.